



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 429]  
No. 429]

नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 2, 2010/श्रावण 11, 1932  
NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 2, 2010/SHRAVANA 11, 1932

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 2 अगस्त, 2010

सा.का.नि. 651(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का प्रारूप, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) की अपेक्षानुसार, भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना संख्यांक सा.का.नि. 814(अ), तारीख 12 नवम्बर, 2009 द्वारा भारत के राजपत्र में प्रकाशित किया गया था जिससे ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना से युक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति तक आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां तारीख 16-11-2009 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, के द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (चौथा संशोधन) नियम, 2010 है।

(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के परिशिष्ट-ख में,—

आयातित रेपसीड आयल (तोरिया का तेल) से सम्बन्धित मद क. 17.18 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित मद और प्रविष्टियां रखी जाएंगी, अर्थात् :—

“क. 17.18—रेपसीड या सरसों का तेल—निम्न ईरुसिक अम्ल से ऐसा तेल अभिप्रेत है जो ब्रेसिका की कम्पेस्ट्रीज, जुंसिया अथवा नेप्स किस्मों के स्वच्छ और अच्छे निम्न ईरुसिक अम्ल वाले रेपसीड के बीजों से निमोड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और यह साफ होगा, दुर्गंध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा तथा इसमें ईरुसिक अम्ल 2% (कुल वसा अम्ल के % के अनुसार) से अधिक नहीं होगा और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

40 डिग्री सें. पर व्यूटिरो रेफ्रेक्टोमीटर पठन .... 58.6-61.7

या

40 डिग्री सें. पर अपवर्तनांक ..... 1.465-1.467

आयोडिन मान (विज पद्धति) ..... 105-126

साबुनीकरण मान ..... 182-193

अम्ल मान ..... 0.6 से अधिक नहीं

असाबुनीकरण पदार्थ ..... 20 ग्रा/कि.ग्रा. से अधिक नहीं

बेलीयर परीक्षण (अविलता

ताप—ऐसेटिक अम्ल पद्धति)

.....19.0 डिग्री सें. से अधिक नहीं

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए ।

हाइड्रोसैनिक अम्ल के लिए परीक्षण—

(फेरिक-क्लोराइड परीक्षण) ..... परीक्षण में पास

विलायक निष्कर्षण द्वारा अभिप्राप्त रेपसीड आयल मानव उपभोग के लिए प्रदाय केवल उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और मद क. 17.15 के अधीन अधिकथित मानकों, सिवाय अम्ल मूल्य जो 0.6 से अधिक नहीं होगा, के अनुसार होगा तथा प्रज्वलन ताप (पेन्स की मार्टन बंद पद्धति) 250 डिग्री सें. से कम नहीं होगा और इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगा :

परंतु इसमें इन नियमों के अधीन अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं ।”

[फा. सं. पी. 15014/2/2008/पीएच (खाद्य)]

विनीत चौधरी, संयुक्त सचिव

**टिप्पण :**—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र भाग II, खंड 3 में सं. का.नि.आ 2106 तारीख 12 सितंबर, 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए और अंतिम संशोधन अधिसूचना सं. सा.का.नि. 488(अ), तारीख 9 जून, 2010 द्वारा किया गया ।

# **MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE** (Department of Health)

## **NOTIFICATION**

New Delhi, the 2nd August, 2010

**G.S.R. 651(E).**—Whereas a draft notification of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, was published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), in the notification of Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number G.S.R. 814(E), dated the 12th November, 2009, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby till the expiry of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas, the copies of the said notification were made available to the public on 16-11-2009;

And whereas objections or suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954, the Central Government after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food

Adulteration Rules, 1955, namely :—

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (4th Amendment) Rules, 2010.

(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, in Appendix-B, for the item A.17.18 relating to IMPORTED RAPESEED OIL—(Torika-tel) and the entries relating thereto, the following item and entries shall be substituted, namely :—

“A.17.18—RAPESEED or MUSTARD OIL—LOW ERUCIC ACID means the oil obtained from clean and sound low erucic acid oil bearing seeds of rapeseed belonging to compestris, juncea, or napus varieties of Brassica by the method of expression or solvent extraction and it shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil and shall contain not more than 2 % erucic acid (as % of total fatty acids) and shall conform to the following standards, namely :—

Butyro-refractometer reading at 40° C.....58.6–61.7

OR

Refractive Index at 40° C.....1.465–1.467.

Iodine value (Wij's method).....105–126

Saponification value.....182–193

Acid value.....Not more than 0.6

Unsaponifiable matter.....Not more than 20 g/kg.

Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method).....Not more than 19.0°C

Test for Argemone oil shall be negative.

Test for Hydrocyanic acid—

(Ferric-Chloride test).....Passes the test

Rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standard laid down under item A.17.15 except acid value which shall be not more than 0.6. Additionally, it shall have Flash Point (Penske Marten Closed Method) not less than 250°C and the oil so refined shall contain Hexane not more than 5.00 ppm :

Provided that it may contain food additives permitted under these rules”.

[F.No. P. 15014/2/2008-PH (Food)]

VINEET CHAUDHRY, Jt. Secy.

**Note :** The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India, vide number S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide notification number G.S.R. 488 (E), dated the 9th June, 2010.